

Ariete



Rice cooker
Panela de arroz

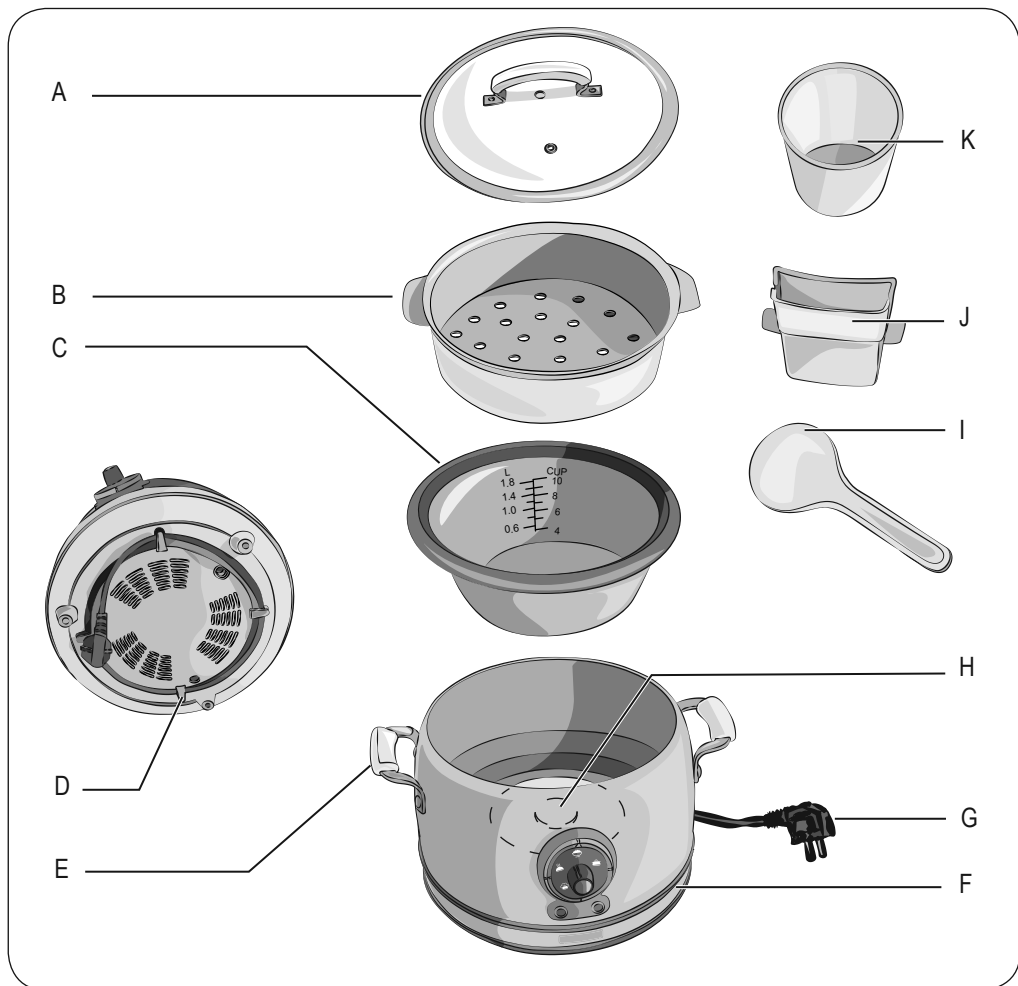


Fig. 1

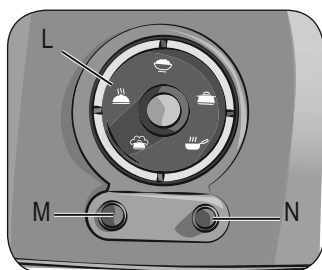


Fig. 2

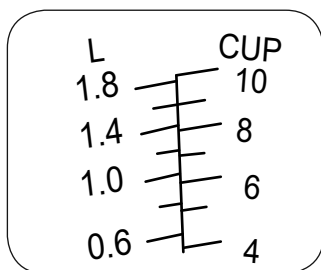


Fig. 3

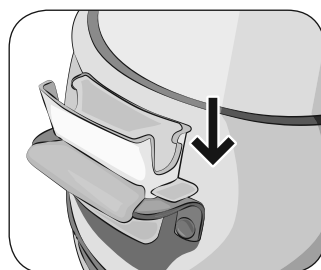


Fig. 4

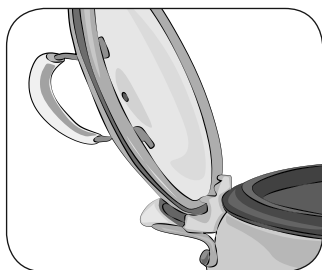


Fig. 5

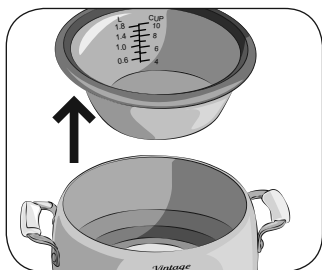


Fig. 6

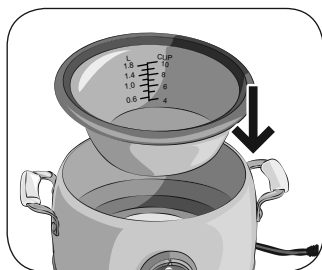


Fig. 7

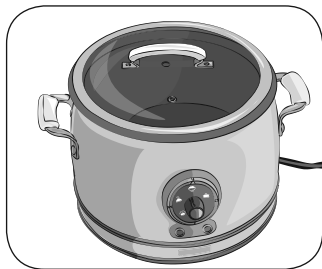


Fig. 8

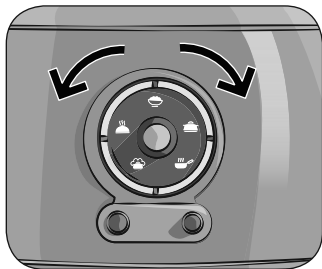


Fig. 9

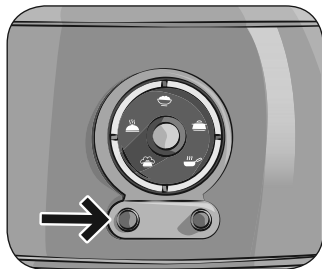


Fig. 10

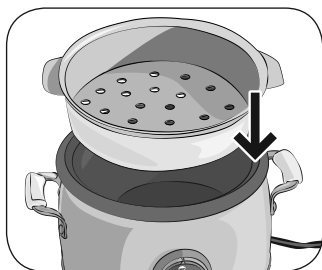


Fig. 11



Fig. 12

WITH REGARD TO THIS MANUAL

This appliance is made in conformity with appropriate European Regulations in force, to protect the user wherever possible from potential hazards. Even if you are familiar with this type of appliance, carefully read this manual before use. Only use this appliance for the purpose it is designed for in order to prevent accidents and damage. Keep this manual close by for future consultation. If you should decide to give this appliance to other people, remember to also include these instructions. The information provided in this manual is marked with the following symbols indicating:



Danger for children



Warning of burns



Danger due to electricity



Warning – material damage



Danger of damage originating from other causes

INTENDED USE

You can use the appliance to cook food. Any other use of the appliance is not intended by the Manufacturer who does not accept any responsibility for damages of any kind caused by improper use of the appliance itself. Improper use also results in any form of warranty being forfeited.

RESIDUAL RISKS



Attention

Risk of electric shock. Do not immerse the appliance in water or other liquids.



Attention

Danger of burns. The internal pot and the heating element become very hot.

Do not touch during use and for a few minutes after turning it off.

Do not touch the hot surfaces. Use pot holders or tea towels.

SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

- This appliance is designed solely for household and similar uses such as:
 - in cooking areas used by personnel of shops, offices and other professional environments;
 - on farms;
 - guests of hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type of environments.
- We decline any responsibility resulting from misuse or any use other than those covered in this booklet.
- We suggest you keep the original box and packaging, as our free-of-charge service does not cover any damage resulting from inadequate packaging of the product when this is sent back to an Authorised Service Centre.

- Using accessories not recommended or not supplied by the manufacturer of the appliance may entail risks of fire, electric shock or injuries to people.
- The appliance complies with Regulation (EC) No 1935/2004 of 27/10/2004 on the materials in contact with food.



Danger for children

- This appliance can be used by persons who have reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, only if they are supervised by a responsible person or if they have received and understood instructions regarding the appliance safe use and if they have understood the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance or its components.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Always keep the appliance and the power cord out of the reach of children under the age of 8 years.
- Position the appliance so that children cannot reach the hot parts.
- Do not leave the packaging near children because it is potentially dangerous.
- Prevent children from grabbing the power cord, in this way making the appliance fall.
- In the event that this appliance is to be disposed of, it is suggested that the power cord is cut off. It is also recommended that all potentially dangerous components including the power cord are rendered harmless to prevent personal injury. Do not let children play with the appliance or its components.



Warning of burns

- Danger of burns. Do not touch the metal parts, the lid and the body of the appliance during use and for the minutes following its shutdown. Only touch with handles, pot holders or tea towels. Wait for the cooling of hot parts.
- When the appliance is not in use, unplug it from the electrical socket. Let the appliance cool down before cleaning it.
- Do not move the appliance while it still contains food.
- Always place the ingredients into the pot only, to prevent food from touching the heating elements.
- During use, when the lid is opened, hot air and steam escape from the pot. Keep your hands and face away to avoid getting burned due to hot steam.
-  Attention: hot surface.



Danger due to electricity

- Before plugging the appliance into the mains socket, ensure that the voltage shown on the rating plate matches the local voltage supply.

- If you decide to use an extension cord, it must be adequate for the appliance power, to avoid hazards to the operator and for the safety of the environment where they work.
- Always connect the appliance to an earthed socket.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Never put live parts into contact with water: Risk of short circuit and/or electric shock.
- Do not use the appliance if your hands are wet or if you are barefoot.
- The appliance must not be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage or leaks of water. Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty. To prevent any accident, all repairs, including the replacement of the power cord, must be carried out by an Authorised Service Centre or by suitably qualified personnel.
- Do not connect any other high-power equipment (stoves, irons, radiators, etc) to the same power outlet. Danger of electric overload.
- The appliance and the power cord must not come into contact with hot surfaces.
- Make sure that the heating element and the outside of the inner pot are clean and dry before inserting the mains plug into the wall socket.
- Unplug from outlet when not in use and before any maintenance or cleaning.
- Always turn off the appliance and unplug the power cord from the mains socket before filling the internal pot with food and water.
- Do not pull the power cord to unplug the appliance.
- Do not leave the power cord against sharp edges or sharp parts.
- Do not move the appliance pulling it by the power cord.
- Remove the power cable from the socket-outlet in case of a thunderstorm.



Warning – material damage

- Always unroll the power cord before use.
- The appliance must not be power supplied by external timers or separate remote-controlled systems.
- In order not to compromise the appliance safety, use only original spare parts and accessories approved by the manufacturer.
- Do not exceed the maximum level when filling the internal pot.
- Make sure that the lid is correctly placed on the pot before turning on the appliance.
- After unplugging the power cord from the mains socket and after all the parts have cooled down, the appliance can be cleaned only using a non-abrasive cloth, slightly dampened with water and a few drops of mild non-aggressive detergents (never use solvents that damage plastic parts).
- Do not place the appliance near inflammable materials (fabrics, curtains, etc).
- Always unplug the appliance before putting it away. Wait for the hot parts to cool down.

- Do not leave the appliance exposed to weathering (rain, sun, etc).
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not disassemble the appliance. There are no internal parts to use or clean.
- Store the appliance indoors in a cool and dry place.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- The appliance can only be used in accordance with the instructions, and shall not be used for other purposes to avoid injury.



Danger of damage originating from other causes

- Turn on the appliance only when it is in working position.
- Never leave the appliance unattended when it is connected to the power supply.
- When you have to leave for even a short period of time, turn off the appliance and always unplug the electric power cord.

• SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

A - Lid	H - Heating element
B - Steaming basket	I - Spoon
C - Internal pot	J - Lid support
D - Cord storage device	K - Measuring cup
E - Handles	L - Cooking mode selection knob
F - Appliance body	M - Program start button and cooking indicator light
G - Power cord	N - Keep warm indicator light

Identification data

On the label under the base of the appliance are reported the following identifications data of the appliance:

- manufacturer and CE marking
- model (Mod.)
- serial number (SN)
- electrical supply voltage (V) and frequency (Hz)
- electrical power consumption (W)

When ordering at Authorized Service Centers, indicate the model and serial number.

BEFORE USE



Warning!

Do not place the appliance or the power cord near or on gas/electric stoves when they are hot, or near a microwave oven.

Prevent the cord from protruding beyond the edge of the table or surface. Prevent children from grabbing the cord, in this way tipping over the appliance.

The cable must not touch the hot parts of the appliance.

Position the appliance so that children cannot reach the hot parts.



Attention

Danger of material damage. Place the appliance at a distance of at least 10 cm from walls, furniture or other appliances.

- Remove the packaging materials from the appliance.
- Place the appliance on a flat surface and away from the water. The appliance must be used and rested on a stable and heat-resisting surface.
- Totally unwind the power cord.

Check that the domestic mains voltage is the same as the voltage indicated on the label of the device.

PROGRAM TABLE

		Program	Temperature	Cooking time
1		Rice	125°C	By weight, automatically
2		Sauté	160°C	30 min
3		Steam cooking	105°C	15 min (from boiling)
4		Slow cooking	96 - 98°C	5 hours
5		Keep warm	65 - 70°C	24 hours
6	0	Cooking program stop		

INSTRUCTIONS FOR USE



Attention

Danger of material damage. Do not place any object on top of the appliance during its operation.

Do not use abrasive or metal tools.



Attention

Risk of electric shock. Do not insert forks or other utensils into the appliance. This operation might damage the heating elements of the appliance and give rise to a danger of electric shock.

Never put the heating element in contact with water: Risk of short circuit and/or electric shock.



Attention

Danger of burns. During operation, the internal pot, the body of the appliance, the steaming basket and the heating element become very hot: do not touch during use and for the minutes following shutdown. To remove the internal pot, use gloves or tea towels to avoid the risk of burns.

When opening the lid of the appliance, hot air and steam also escape. Keep your hands and face away to avoid getting burned due to hot steam.



Warning!

Do not exceed the maximum quantity indicated on the water level indicator placed inside the internal pot. Do not exceed the maximum level of rice (10 Cups) and water (1.8 L) (Fig. 3).

- 1 Place the lid support (J) inside the handle (Fig. 4).
- 2 Lift the lid (A) and place it into the support (J) (Fig. 5). Remove the internal pot (C) from the body of the appliance (F) (Fig. 6).
- 3 Insert the ingredients to be cooked or heated in the internal pot (C), respecting the minimum (0.6 L, 4 cup) and maximum level (1.8 L, 10 cup).
- 4 Place the internal pot (C) into the body of the appliance (Fig. 7). Check the internal pot touches the heating element (H).
- 5 Install the lid (Fig. 8).
- 6 Plug the power cord into the mains socket. The appliance will turn on and beep.
- 7 Turn the knob (L) to select the desired cooking mode (Fig. 9). The device beeps at each rotation. In mode "0" all the indicator lights are off.

If the programs Rice (☺), Sauté (☹), Steam cooking (☼) or Slow cooking (☷) are selected, the cooking indicator light (M) starts flashing, while the keep warm indicator light (N) turns off.

If the Keep warm program (☶) is selected, the keep warm indicator light (N) starts flashing and the cooking indicator light (M) turns off.

- 8 Press the program start button (M) (Fig. 10) after selecting the desired cooking mode. The appliance will start the cooking process based on the times and temperatures indicated in the program table.

The cooking process stops automatically, based on the chosen cooking mode.

When the cooking time is over, the appliance beeps. The cooking indicator (M) turns off and the appliance automatically enters the keep warm mode for programs 1,2,3,4 (see program table). The keep-warm indicator (N) turns on.

The appliance remains in keep warm mode for 24 hours.

When time runs out, the appliance beeps three times in a row. The keep warm indicator light (N) turns off and the cooking indicator light (M) starts flashing.

The cooking or keep warm process can also be stopped manually, by turning the knob (L) to "0".

9 To turn off the appliance, unplug the power cord from the power outlet.

Rice program

This program is used to cook side dish rice or sushi rice.

The most suitable varieties of rice to be cooked are certainly the oriental ones, such as Jasmine, Basmati, Thai or Kome, a short and roundish-grain rice used specifically as sushi rice. You can try cooking other types of rice according to your taste, or add spices during cooking.

1 Measure the rice with the measuring cup (K). Once measured, the rice should be washed several times under running water (at least 4-5 times, or until the water is clear).

2 Place the previously washed rice into the internal pot (C).

3 Add water to the pot: check the water level corresponds to the number of rice scoops used. For example: to cook 4 scoops of rice use 4 scoops of water.

The water quantity can be increased or decreased according to taste or rice variety.

It is possible to add up to 10 scoops, each scoop contains about 150 gr of rice.

4 Start the Rice program (🍚) following the instructions given in the "Instructions for use" paragraph.

Cooking times vary according to the quantity of rice used:

Amount of uncooked rice	Quantity of water	Cooking time	Amount of cooked rice
4 scoops	4 scoops	20-22 min	8-10 scoops
6 scoops	6 scoops	24-25 min	11-12 scoops
8 scoops	8 scoops	30-33 min	15-16 scoops
10 scoops	10 scoops	34-40 min	18-20 scoops

When the water has completely evaporated, the appliance automatically enters the keep warm mode.

At the end of the process, if you want the rice to be cooked very well, you need to keep the appliance in keep-warm mode for 8-10 minutes with the lid on.

If necessary, stir the rice using the rice scoop (I).

Sauté program

This program is suitable for cooking food at high temperatures, just like in a pan. It is ideal for browning meat, vegetables, fish, eggs or sautéed foods.

Start the program (🍳) following the "Instructions for use" paragraph.

The cooking time varies according to the type of dish.

Steam cooking program

Steam cooking can be done using the special basket (B).

It is possible to cook rice and steam food at the same time by inserting rice as well as water in the internal pot.

NOTE: The total time for the steam cooking program is 15 minutes from boiling. Then manually adjust the program according to the cooking time of the food and, if possible, use a timer.

- 1 Place the internal pot (C) into the body of the appliance (Fig. 7) and pour cold water respecting the minimum and maximum level.
 - 2 Insert the foods to be steamed inside the basket (B).
 - 3 Place the steaming basket on the internal pot (Fig. 11).
 - 4 Close the lid (Fig. 12).
 - 5 Start the Steam Cooking program () following the "Instructions for use" paragraph.
- Cooking times vary according to the food chosen: cook the foods indicated in the following table by using the cold appliance.

Food (fresh)	Notes	Cooking time (min)
Broccoli	Cut into pieces/inflorescences of 1-2 cm	13-15
Green beans	Place at the bottom of the basket	13-15
Carrots	Cut into slices about 0.5 cm thick	17-19
Cabbage (savoy cabbage)	Break or cut into pieces	11-13
Asparagus	Place at the bottom of the basket	11-13
Courgettes	Cut into slices about 0.5 cm thick	9-11
Sprouts	Whole (about 2 cm in diameter)	13-15
Cauliflower	Cut into pieces of 1-2 cm	15-17
Sweet corn	Whole, on the cob	17-21
Potatoes	New potatoes or common potatoes cut into 1-2 cm pieces	21-23

The foods indicated in the following table, instead, shall be cooked when the appliance starts to produce steam.

- 1 Place the internal pot (C) into the body of the appliance (Fig. 7) and pour cold water respecting the minimum and maximum level.
- 2 Close the lid (Fig. 8).
- 3 Insert the foods to be steamed inside the basket (B).
- 4 Start the Steam Cooking program () following the "Instructions for use" paragraph and wait until steam is produced.
- 5 Once steaming has started, use oven gloves or the like to place the steaming basket on the internal pot (Fig. 11).
- 6 Close the lid (Fig. 12).

Proceed with cooking for the needed time, based on the chosen foods:

Food (fresh)	Notes	Cooking time (min)
Boiled egg	Soft Average Hard Well done	5-6 7-8 9-10 11-12
Poached egg	Place in a paper cup or saucer	5-6
Chicken breast	Fan out or cut into 1-2 cm cubes	12-14
Salmon/Fish fillets	Cod, haddock, etc.	7-9
White flatfish	Plaice, sole, pangasius, etc.	3-4
Sliced fish	Tuna, swordfish, etc.	7-9
Mussels	Stir halfway through cooking	8-10
King prawns	Remove the shells. Steam for 2-3 minutes or until the prawns are completely cooked. Stir halfway through cooking	

Slow cooking program

The slow cooking program () allows you to cook foods at low temperatures (about 96 °C-98 °C) for a long time, keeping the flavours and nutrients of the food better than traditional cooking. A great variety of dishes can be cooked using this mode: meat, fish, soups, stews, sauces, vegetables. Slow cooking is also ideal for thicker cuts of meat which, cooking slowly and for a longer time, remain tender while maintaining all their flavour.

As an indication, the slow cooking time required for soups, meat and vegetable stews is 4-5 hours.

- 1 Place the internal pot (C) into the body of the appliance (Fig. 7).
 - 2 Insert the food to be cooked in the internal pot (C).
 - 3 Close the lid (Fig. 8).
 - 4 Start the Slow Cooking program () following the "Instructions for use" paragraph.
- The following table shows some examples of dishes with indicative cooking times (in some recipes it is advisable to use the sauté function to brown the ingredients before slow cooking). For the ingredients, stick to the chosen recipe.

Dish	Slow cooking time (hours)	Sauté cooking time (min)
Bolognese sauce	5	6-8
Veal stew with potatoes	3,5	6-8
Beef stew	4	6-8
Boar stewed	5	
Chicken broth	5	
Pottage	5	3-4
Spelt soup	4	
Barley soup	4	
Bean soup	4	10
Legume soup	4	

Dish	Slow cooking time (hours)	Sauté cooking time (min)
Chicken soup	4	
Gulash (beef stew typical of Hungary)	4	6-8

SLOW COOKING TIPS

Some ingredients are not suitable for slow cooking, such as milk, cream, pasta, seafood. If necessary, add them at the end of cooking. For best results, the pot should be at least half filled with liquids and ingredients.

Do not lift the lid during cooking in order to prevent heat loss, which would lengthen the cooking time.

At the end of slow cooking, the internal pot can also be placed in the oven at a temperature of max 180 degrees, to complete, dry or gratinate cooking.

Keep warm program

This program is ideal to heat up or keep warm foods.

It can be selected manually or start automatically at the end of the cooking process for the Rice, Sauté, Steam, Slow cooking programs. For manual selection, proceed as follows:

- Turn the knob (L) to the keep warm position (). The appliance beeps at each rotation, the keep warm indicator light (N) starts flashing and the cooking indicator light (M) turns off.
- Press the program start button (M). The appliance will begin the heating process.

The appliance remains in keep warm mode for 24 hours.

When time runs out, the appliance beeps three times in a row. The keep warm indicator light (N) turns off and the cooking indicator light (M) starts flashing.

The cooking or keep warm process can also be stopped manually, by turning the knob (L) to "0".

CLEANING AND MAINTENANCE



Attention

Danger of burns. Always unplug the appliance before cleaning it. Each operation must be carried out when the appliance is cold.



Attention

Risk of electric shock. Never immerse the appliance in water or other liquids.

All cleaning operations described below must be carried out with the appliance switched off and with the plug disconnected from the socket.



Attention

Danger of material damage. Check the state of the power cable of your appliance on a regular basis before using it, and if it is damaged, take it to the service centre closest to you to have it replaced only by specialised personnel.

Do not use abrasive detergents or metal utensils as they will scratch the coating.

Do not use direct water jets to clean the appliance.

Never wash the appliance or the internal pot in the dishwasher.

Cleaning the appliance

Clean the appliance using a damp, non-abrasive cloth so as to not damage the body. Dry thoroughly with a soft cloth.

We recommend washing the internal pot (C) by hand using water and mild detergents. Do not use the dishwasher, in order to avoid damage and wear to the non-stick coating.

The other accessories can be washed in the dishwasher.

Good maintenance and regular cleaning preserve and keep the appliance operating efficiently for a longer period of time.

SETTING THE MACHINE OUT OF SERVICE

In the case of decommissioning of the appliance, it must be electrically disconnected. Cut the power cord.

In case of scrapping you will be required to separate the various materials used in the construction of the appliance and dispose of them according to their composition and to the applicable laws in the country of use.

A PROPÓSITO DESTE MANUAL

Mesmo que os produtos sejam fabricados em conformidade com as Normas específicas europeias vigentes e são, portanto, protegidos em todas as suas partes potencialmente perigosas, deve-se ler atentamente estes avisos e usar o aparelho somente para o uso ao qual foi destinado para evitar acidentes e danos. Deixar este manual sempre acessível para futuras consultas. Sempre que desejar doar este aparelho a outras pessoas, lembre-se de incluir também estas instruções. As informações apresentadas neste manual estão marcadas com os seguintes símbolos, que indicam:



Perigo para as crianças



Aviso relativo a queimaduras



Perigo devido a eletricidade



Atenção - danos materiais



Perigo de danos devidos a outras causas

USO PREVISTO

Deve-se usar o aparelho para cozinhar os alimentos. Qualquer outro uso do aparelho não é previsto pelo Fabricante o qual não assumirá nenhuma responsabilidade por danos de nenhum tipo causados por uso impróprio do aparelho. O uso impróprio determina também a perda do efeito de qualquer forma de garantia.

RISCOS RESÍDUOS



Atenção

Perigo de choque elétrico. Não imergir o aparelho em água ou outros líquidos.



Atenção

Perigo de queimaduras. O recipiente interno e a resistência tornam-se muito quentes. Não tocar durante o uso e nos minutos seguintes ao seu desligamento.

Não tocar as superfícies quentes. Use luvas e panos de cozinha.

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

LER CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES.

- Este aparelho destina-se às aplicações domésticas e semelhantes, como:
 - nas áreas onde se pode cozinhar, em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
 - em sítios, chácaras ou fazendas;
 - utilização por parte de clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de natureza residencial;
 - em ambientes tipo pousadas.
- Não se assumem quaisquer tipos de responsabilidade pelo uso incorreto ou por empregos diferentes daqueles previstos pelo presente folheto.

- Recomenda-se guardar a embalagem original, visto que não é efetuada a assistência gratuita por danos devidos à embalagem não adequada do produto no momento do envio do mesmo a um Centro de Assistência autorizado.
- A utilização de acessórios não recomendados ou não fornecidos pelo fabricante do aparelho pode comportar riscos de incêndio, choque elétrico ou danos a pessoas.
- O aparelho está conforme com o regulamento (EC) No 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais em contato com alimentos.



Perigo para as crianças

- O aparelho pode ser usado por pessoas que possuem capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento, somente se orientadas por uma pessoa responsável pela mesma ou se tiverem recebido e compreendido as instruções relativas ao uso do aparelho em total segurança e tiverem compreendido os perigos presentes durante o uso.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- As operações de limpeza e de manutenção por parte do usuário não devem ser efetuadas por crianças exceto se estas forem maiores de 8 anos e atuarem sob orientação de um adulto.
- Manter sempre o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
- Posicione o aparelho de modo que as crianças não consigam tocar as partes quentes.
- Não deixar os elementos da embalagem ao alcance de crianças pois constituem potenciais fontes de perigo.
- Evitar que uma criança, ao brincar com o cabo de alimentação, possa provocar a queda do aparelho.
- No momento em que decidir não utilizar mais o aparelho, recomendamos cortar o cabo de alimentação para que não possa mais funcionar. Recomendamos fazer com que suas partes susceptíveis a constituir perigo, principalmente para crianças que poderiam utilizar o aparelho para brincar, tornem-se seguras.



Aviso relativo a queimaduras

- Perigo de queimaduras. Não tocar as partes metálicas, a tampa e o corpo do aparelho durante o uso e alguns minutos após o seu desligamento. Tocar somente com luvas, panos de cozinha e pegadores de panela. Aguardar o resfriamento das partes quentes.
- Quando o aparelho não estiver funcionando, desligar o plugue da tomada de corrente elétrica. Deixar esfriar o aparelho antes de efetuar a limpeza.
- Não mover o aparelho quando ainda houver algum alimento dentro do mesmo.
- Inserir os ingrediente sempre e somente dentro da panela, para evitar o contato dos alimentos com as resistências elétricas.

- Durante o uso, ao abrir a tampa, haverá saída de ar e vapor quentes da panela. Mantenha as mãos e o rosto afastados, para evitar queimaduras provocadas pelo vapor.
-  Atenção: superfície quente.



Perigo devido a eletricidade

- Antes de conectar o aparelho à rede de alimentação, certificar-se que a tensão indicada na placa corresponda àquela da rede local.
- O fabricante não recomenda o uso de extensão elétrica ou adaptador, pois eles podem provocar danos ao aparelho e a tomada elétrica, bem como, provocar acidentes ou incêndio. Ligue sempre o aparelho diretamente à tomada.
- Conectar sempre o aparelho a uma tomada ligada a terra.
- Não imergir o aparelho em água ou outros líquidos.
- Nunca colocar as partes com energia em contato com a água: risco de curto circuito e/ou choque elétrico.
- Não utilizar o aparelho com as mãos molhadas ou com os pés descalços.
- O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído, se houver sinais de danos visíveis ou se houver perdas de água. Não usar o aparelho se o cabo elétrico ou o plugue estiverem danificados, ou se o próprio aparelho estiver com algum defeito. Todas as reparações, incluída a substituição do cabo de alimentação, devem ser realizadas somente por Centros de Assistência Ariete ou por técnicos autorizados Ariete, de modo a prevenir qualquer perigo.
- Não ligar nenhum outro aparelho com potência elevada (aquecedores, ferros de engomar, aquecedores etc) na mesma tomada elétrica. Perigo de sobrecarga elétrica.
- O aparelho e o cabo de alimentação não devem entrar em contato com superfícies quentes.
- Antes de inserir o plugue de alimentação na tomada de parede, certificar-se que o elemento de aquecimento e a parte externa do recipiente interno estejam limpos e secos.
- Desligar o plugue da tomada quando o aparelho não for usado e antes das operações de manutenção ou limpeza.
- Desligar sempre o aparelho e desligar o plugue do cabo de alimentação da tomada de corrente elétrica antes de encher o recipiente interno com alimentos e água.
- Não desligar a tomada do ponto de corrente puxando-a pelo cabo.
- Não deixar o cabo de alimentação em contato com cantos vivos ou partes cortantes.
- Não deslocar o aparelho puxando-o pelo cabo de alimentação.
- Em caso de temporais, desligar o cabo de alimentação da tomada de corrente.



Atenção - danos materiais

- Desenrolar sempre o cabo de alimentação antes do uso.
- O produto não deve ser alimentado através de timers externos ou com sistemas separados comandados à distância.
- Para não comprometer a segurança do aparelho, utilizar somente peças de reposição e acessórios originais, aprovados pelo fabricante.
- Não encher o recipiente interno além do limite máximo.
- Certificar-se de ter posicionado corretamente a tampa na panela antes de ligar o aparelho.
- Após ter desligado o plugue do cabo de alimentação elétrica da tomada e após o resfriamento de todas as partes, poderá ser feita a limpeza do aparelho exclusivamente com um pano não abrasivo e ligeiramente umedecido com água e poucas gotas de detergentes neutros não agressivos (nunca usar solventes que danificam o plástico).
- Não posicionar o aparelho em proximidade de material inflamável (tecidos, cortinas etc).
- Antes de guardar o aparelho, desligar sempre o plugue do cabo de alimentação da tomada de corrente. Aguardar o resfriamento das partes quentes.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, etc).
- Não utilizar o aparelho a céu aberto.
- Não desmontar o aparelho. Não há partes internas a utilizar ou limpar.
- Colocar o aparelho em lugar coberto, fresco e seco.
- O produto não deve ser alimentado através de timers externos ou com sistemas separados comandados à distância.
- O aparelho pode ser usado somente como indicado nas instruções e não pode ser usado para outros propósitos, a fim de evitar acidentes.



Perigo de danos devidos a outras causas

- Ligar o aparelho apenas quando este estiver na posição de trabalho.
 - Não deixar o aparelho sem vigilância enquanto este estiver ligado à rede elétrica.
 - Quando estiver ausente, mesmo por pouco tempo, desligue o aparelho e desligue sempre o cabo de alimentação elétrica da tomada de corrente.
- **CONSERVAR ESTAS INSTRUÇÕES.**

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A - Tampa	H - Resistência elétrica
B - Cesto para cozimento a vapor	I - Colher
C - Recipiente interno	J - Suporte da tampa
D - Enrolador de cabos	K - Medidor
E - Alças	L - Botão de seleção do modo de cozimento
F - Corpo do aparelho	M - Tecla de acionamento do programa e sinalizador luminoso de cozimento
G - Cabo de alimentação	N - Sinalizador luminoso de manutenção do calor

Dados de identificação

Na placa colocada abaixo da base de apoio do aparelho estão indicados os seguintes dados de identificação do aparelho:

- fabricante e marcação CE
- modelo (Mod)
- n° de matrícula (SN)
- tensão elétrica de alimentação (V) e frequência (Hz)
- potência elétrica absorvida (W)

Para solicitações aos Centros de Assistência Autorizados, indicar o modelo e o número de matrícula.

ANTES DO USO



Atenção!

Não colocar o aparelho ou o cabo de alimentação em proximidade ou sobre fogões elétricos ou a gás quando quentes, ou próximos a um forno de micro-ondas.

Evite que o cabo ultrapasse a borda da mesa ou do plano de apoio. Evite que as crianças, ao segurar o cabo, provoquem a queda do aparelho.

O cabo não deve tocar as partes quentes do aparelho.

Posicione o aparelho de modo que as crianças não consigam tocar as partes quentes.



Atenção

Perigo de danos materiais. Posicionar o aparelho a uma distância de pelo menos 10 cm das paredes, móveis ou outros aparelhos.

- Remover os materiais de embalagem do aparelho.
- Posicionar o aparelho sobre uma superfície plana e longe da água. O aparelho deve ser utilizado e deixado em repouso sobre uma superfície estável e resistente a altas temperaturas.
- Desenrolar totalmente o cabo de alimentação.

Certificar-se que a tensão da rede doméstica seja igual à indicada na chapa dos dados técnicos do aparelho.

TABELA DE PROGRAMAS

		Programa	Temperatura	Tempo de cozimento
1		Arroz	125°C	Com base no peso, em automático
2		Sauté	160°C	30 min
3		Cozimento a vapor	105°C	15 min (da ebulição)
4		Cozimento lento	96 - 98°C	5 horas
5		Manutenção do calor	65 - 70°C	24 horas
6	0	Interrupção do programa de cozimento		

INSTRUÇÕES PARA O USO



Atenção

Perigo de danos materiais. Não posicionar nenhum objeto sobre o aparelho durante o seu funcionamento.

Não utilizar abrasivos ou utensílios de metal.



Atenção

Perigo de choque elétrico. Não inserir garfos ou outros utensílios no interior do aparelho. Esta operação pode causar danos às resistências do aparelho e criar o perigo de choque elétrico.

Nunca colocar a resistência em contato com a água: risco de curto circuito e/ou choque elétrico.



Atenção

Perigo de queimaduras. Durante o funcionamento, o recipiente interno, o corpo do aparelho, o recipiente para a cozimento a vapor e a resistência tornam-se muito quentes: não tocar durante o uso e nos minutos seguintes ao seu desligamento. Para extrair o recipiente interno, utilizar luvas ou panos de cozinha para evitar o perigo de queimaduras.

Quando é aberta a tampa do aparelho haverá saída também de ar e vapor quentes. Manter as mãos e o rosto afastados para evitar queimaduras devido ao vapor.



Atenção!

Não superar a quantidade máxima mostrada no indicador do nível da água situado dentro do recipiente interno. Não superar o nível máximo de arroz (10 Cup) e água (1,8 L). (Fig. 3).

- 1 Posicionar o suporte da tampa (J) no interior da alça (Fig. 4).
- 2 Levantar a tampa (A) e inseri-la no suporte (J) (Fig. 5). Remover o recipiente interno (C) do corpo do aparelho (F) (Fig. 6).
- 3 Inserir os ingredientes a cozinhar ou aquecer no recipiente interno (C), respeitando o nível mínimo (0,6 L, 4 Cup) e máximo (1,8 L, 10 Cup).
- 4 Colocar o recipiente interno (C) no corpo do aparelho (Fig. 7). Verificar que o recipiente entre em contato com a resistência (H).
- 5 Inserir a tampa (Fig. 8).
- 6 Ligar o cabo de alimentação à tomada de corrente. O aparelho irá ligar e emitirá um bip.
- 7 Girar o botão (L) para selecionar o modo de cozimento desejado (Fig. 9). O aparelho emitirá um bip para cada giro.

No modo "0" todos os sinalizadores luminosos estarão apagados.

Se forem selecionados os programas Arroz (☺), Sautê (☹), Cozimento a vapor (☼) ou Cozimento lento (☾), iniciará a piscar o sinalizador luminoso de cozimento (M), sendo que o sinalizador luminoso de manutenção do calor (N), por sua vez, apaga-se.

Em caso de seleção do programa Manutenção do calor (☼), o sinalizador luminoso de manutenção do calor (N) iniciará a piscar e o sinalizador luminoso de cozimento (M) apaga-se.

- 8 Pressionar a tecla de acionamento do programa (M) (Fig. 10) após ter selecionado o modo de cozimento desejado. O aparelho iniciará o processo de cozimento em função dos tempos e das temperaturas indicadas na tabela dos programas.

O processo de cozimento interrompe-se automaticamente, em função do modo de cozimento escolhido.

Quando o tempo de cozimento terminar, o aparelho emitirá um bip. O sinalizador luminoso de cozimento (M) apaga-se e o aparelho passa automaticamente para o modo de manutenção do calor para os programas 1,2,3,4 (ver tabela de programas). O sinalizador luminoso de manutenção do calor (N) acende-se.

O aparelho permanece em modo de manutenção do calor por 24 horas.

Terminado o tempo, o aparelho emitirá um bip por três vezes seguidas. O sinalizador luminoso de manutenção do calor (N) apaga-se e o sinalizador luminoso de cozimento (M) iniciará a piscar. O processo de cozimento ou de manutenção do calor pode ser interrompido mesmo manualmente, girando o botão (L) até a posição "0".

- 9 Para desligar o aparelho, desligar o cabo de alimentação da tomada de corrente.

Programa arroz

Este programa é utilizado para cozinhar arroz para acompanhamento ou arroz para sushi.

As variedades de arroz mais apropriadas para o cozimento são certamente as orientais, como Jasmine, Basmati, Thai ou Kome, um tipo de arroz de grão curto e arredondado usado especificamente como arroz para sushi. é possível tentar o cozimento de outros tipos de arroz conforme o próprio gosto, ou adicionar temperos durante o cozimento.

- 1 Medir o arroz utilizando o dosador (K). Depois de dosar o arroz, deve-se lavá-lo mais de uma vez na água corrente (pelo menos 4-5 vezes, ou até quando a água estiver límpida).
- 2 Colocar o arroz, lavado anteriormente, no recipiente interno (C).
- 3 Adicionar água no recipiente: certificar-se que o nível de água corresponda ao número de doses de arroz utilizadas. Por exemplo: para cozinhar 4 doses de arroz, utilize 4 doses de água.

A quantidade de água pode ser aumentada ou reduzida em função dos próprios gostos ou da variedade de arroz.

É possível adicionar até 10 doses, cada dosador contém 150 gramas de arroz.

4 Ativar o programa Arroz (🍚) seguindo as indicações do parágrafo “Instruções de uso”.

Os tempos de cozimento variam em função da quantidade de arroz utilizada:

Quantidade de arroz cru	Quantidade de água	Tempo de cozimento	Quantidade de arroz cozido
4 doses	4 doses	20-22 min	8-10 doses
6 doses	6 doses	24-25 min	11-12 doses
8 doses	8 doses	30-33 min	15-16 doses
10 doses	10 doses	34-40 min	18-20 doses

Quando a água tiver evaporado totalmente, o aparelho passa automaticamente para ao modo manutenção do calor.

No final do cozimento, se quiser um arroz bem cozido, é aconselhável utilizar o modo manutenção do calor por 8-10 minutos, com tampa.

Se necessário, misturar o arroz utilizando uma colher para arroz (l).

Programa sauté

Este programa é indicado para o cozimento dos alimentos a alta temperatura, assim como quando são cozidos na panela. de fato, é ideal para dourar carne, verduras, peixe, ovos ou para refogados. Ativar o programa (🍳) seguindo o parágrafo “Instruções de uso”.

O tempo de cozimento varia em função do tipo de prato.

Programa cozimento a vapor

O cozimento a vapor pode ser feito utilizando o cesto específico (B).

É possível cozinhar ao mesmo tempo o arroz e alimentos a vapor inserindo no recipiente interno, além da água, também o arroz.

NOTA. O tempo total do programa vapor é de 15 minutos a partir da ebulição. Portanto, deve-se ajustar manualmente o programa em função do tempo de cozimento dos alimentos e providenciar, se possível, um timer.

- 1 Colocar o recipiente interno (C) no corpo do aparelho (Fig. 7) e colocar água fria respeitando o nível mínimo e máximo.
- 2 Inserir os alimentos a serem cozidos a vapor no interior do cesto (B).
- 3 Posicionar o cesto para o cozimento a vapor acima do recipiente interno (Fig. 11).
- 4 Fechar com a tampa (Fig. 12).
- 5 Ativar o programa Cozimento a vapor (🍲) seguindo o parágrafo “Instruções de uso”.

Os tempos de cozimento variam em função dos alimentos escolhidos: cozinhar os alimentos indicados na seguinte tabela utilizando o aparelho a frio.

Alimento (fresco)	Notas	Tempo de cozimento (min)
Brócolis	Cortar em pedaços/inflorescências de 1-2 cm	13-15
Vagem	Colocar no fundo do cesto	13-15
Cenouras	Cortar em fatias de cerca de 0,5 cm de espessura	17-19
Repolho (couve)	Quebrar ou cortar em pedaços	11-13
Aspargos	Colocar no fundo do cesto	11-13
Abobrinhas	Cortar em fatias de cerca de 0,5 cm de espessura	9-11
Couve de Bruxelas	Inteiros (cerca de 2 cm de diâmetro)	13-15
Couve flor	Cortar em pedaços de 1-2 cm	15-17
Milho verde	Inteiro, na espiga	17-21
Batatas	Batatas bolinha ou batatas comuns cortadas em pedaços de 1-2 cm	21-23

Os alimentos indicados na tabela a seguir, por sua vez, devem ser cozidos quando o aparelho iniciar a produzir vapor.

- 1 Colocar o recipiente interno (C) no corpo do aparelho (Fig. 7) e colocar água fria respeitando o nível mínimo e máximo.
- 2 Fechar com a tampa (Fig. 8).
- 3 Inserir os alimentos a serem cozidos a vapor no interior do cesto (B).
- 4 Ativar o programa cozimento a vapor (☁️) seguindo o parágrafo “Instruções de uso” e aguardar até quando houver produção de vapor.
- 5 Após o início do cozimento a vapor, utilizar luvas para forno ou semelhantes para posicionar o cesto para o cozimento a vapor acima do recipiente interno (Fig. 11).
- 6 Fechar com a tampa (Fig. 12).

Continuar com o cozimento durante o tempo necessário, em função dos alimentos escolhidos:

Alimento (fresco)	Notas	Tempo de cozimento (min)
Ovo cozido	Macio	5-6
	Médio	7-8
	Duro	9-10
	Bem cozido	11-12
Ovo pochê	Colocar numa forminha de papel para forno ou um pratinho	5-6
Peito de frango	Abrir em leque ou cortar em cubos de 1-2 cm	12-14
Salmão/Filés de peixe	Pescada, arenque etc.	7-9
Peixe chato branco	Solha, linguado, pangasius etc.	3-4
Peixe em postas	Atum, espadarte etc.	7-9
Mexilhões	Misturar na metade do cozimento	8-10
Camarões	Retirar as cascas. Cozinhar a vapor por 2-3 minutos ou até quando os camarões estiverem totalmente cozidos. Misturar na metade do cozimento	

Programa cozimento lento

O programa cozimento lento () permite cozinhar os pratos a baixa temperatura (cerca de 96 °C-98 °C) por um longo tempo, mantendo melhor os sabores e os nutrientes dos alimentos em relação ao cozimento tradicional. São vários os pratos que podem ser preparados com esta modalidade: carne, peixe, sopas, guisados, molhos, verduras. O cozimento lento é ideal mesmo para carnes de corte mais grosso que, cozidas de modo lento e por mais tempo, mantem-se tenras, mantendo todo o seu sabor.

Indicativamente, o tempo de cozimento lento necessário para sopas, picadinhos de carne e verduras é de 4-5 horas.

- 1 Colocar o recipiente interno (C) no corpo do aparelho (Fig. 7).
- 2 Inserir os alimentos a serem cozidos no recipiente interno (C).
- 3 Fechar com a tampa (Fig. 8).
- 4 Ativar o programa Cozimento Lento () seguindo o parágrafo “Instruções de uso”.

Na tabela seguinte encontram-se alguns exemplos de pratos com tempos de cozimento indicativos (em algumas receitas é aconselhável usar a função sauté para dourar os ingredientes antes do cozimento lento). Para os ingredientes, seguir a receita escolhida.

Prato	Tempo de cozimento lento (horas)	Tempo de cozimento sauté (min)
Molho à bolonhesa	5	6-8
Picadinho de vitela com batatas	3,5	6-8
Picadinho de carne bovina	4	6-8
Guisado de carne de porco	5	
Caldo de frango	5	
Sopa de verduras	5	3-4
Sopa de letrinhas	4	
Sopa de cevada	4	
Sopa de feijão	4	10
Sopa de legumes	4	
Sopa de frango	4	
Gulash	4	6-8

Conselhos de cozimento lento

Alguns ingredientes não são apropriados para o cozimento lento, como: leite, natas, massas, frutos do mar. Se necessário, adicione-os no final do cozimento. Para obter os resultados ideais, o recipiente deve ser enchido pelo menos pela metade, considerando líquidos e ingredientes.

Não abrir a tampa durante o cozimento para evitar a dispersão do calor, o que aumentaria o tempo de cozimento.

Ao final do cozimento lento, o recipiente interno poderá ser inserido também no forno a uma temperatura de 180 graus, no máximo, para completar, secar ou gratinar uma preparação.

Programa manutenção do calor

Este programa é ideal para aquecer o manter os alimentos quentes.

Pode ser selecionado manualmente ou com acionamento automático ao final do cozimento dos programas Arroz, Sauté, Vapor, cozimento lento. Para a seleção manual, seguir estas indicações:

- Girar o botão (L) até a posição de manutenção do calor (). O aparelho emite um bip a cada rotação, o sinalizador luminoso manutenção do calor (N) iniciará a piscar e o sinalizador luminoso de cozimento (M) apaga-se.
- Pressionar a tecla de acionamento do programa (M). O aparelho iniciará o processo de aquecimento.

O aparelho permanece em modo de manutenção do calor por 24 horas.

Terminado o tempo, o aparelho emitirá um bip por três vezes seguidas. O sinalizador luminoso de manutenção do calor (N) apaga-se e o sinalizador luminoso de cozimento (M) iniciará a piscar. O processo de cozimento ou de manutenção do calor pode ser interrompido mesmo manualmente, girando o botão (L) até a posição "0".

LIMPEZA E MANUTENÇÃO



Atenção

Perigo de queimaduras. Antes de continuar a limpeza do aparelho, desligar sempre o plugue da tomada de corrente. Qualquer operação deve ser efetuada quando o aparelho estiver frio.



Atenção

Perigo de choque elétrico. Nunca imergir o aparelho em água ou outros líquidos.

Todas as operações de limpeza indicadas abaixo devem ser efetuadas com o aparelho desligado e com o plugue elétrico desligado da tomada de corrente.



Atenção

Perigo de danos materiais. Verificar as condições do cabo de alimentação do seu aparelho regularmente antes de utilizá-lo e, caso estiver danificado, levá-lo ao centro de assistência mais próximo para que seja substituído por pessoal especializado.

Não usar detergentes abrasivos ou utensílios metálicos para evitar de riscar e danificar o revestimento.

Não utilizar jatos de água direta para limpar o aparelho.

Nunca lavar o aparelho ou o recipiente interno na máquina de lavar louça.

Limpeza do aparelho

Limpe o aparelho usando um pano úmido não abrasivo para não danificar a estrutura. Secar.

Aconselhamos lavar o recipiente interno (C) à mão, com água e detergente não agressivo, e não na máquina de lavar louça, a fim de evitar danos e desgaste do revestimento antiaderente.

Os outros acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça.

Uma boa manutenção e uma limpeza regular permitem preservar e manter o aparelho eficiente por mais tempo.

COLOCAR O APARELHO FORA DE SERVIÇO

Caso o aparelho não for mais utilizado, deve-se desligá-lo eletricamente. Cortar o cabo de alimentação. Em caso de eliminação, deve-se efetuar a separação dos vários materiais utilizados para a fabricação do aparelho e realizar uma eliminação de acordo com a composição destes e com as disposições das leis vigentes no país.

Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio (FI)
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

IMPORTADO E DISTRIBUÍDO POR:

Karimex Comp. Elet. Ltda
Av. Vereador Abrahão João Francisco, 3.555
Ressacada – Itajaí/SC – CEP 88307-302
CNPJ 88.938.329/0007-34
SAC: (11) 4502-4596
consumidor@ariete.net.br
www.ariete.net.br